

מלכותיים:

1 קילו אונז (קניסי) לא מאסטוב לא

3 כניסור לא

2 1/2 כניסור כונכום

2 קניסורי אדמה קניסורי ומוכיים (קניסור אקווא)

חלי כום לאן קניסורי

1 כום לאיים

## אורז פרסי

ממטבחה של נעימה חנוכי,  
מושב אליעזר

### הוראות הכנה

1. להרתיח בסיר גדול 3 ליטר מים.
2. לשטוף את האורז לפני הבישול במי ברז.
3. כשהמים רותחים על להבה רגילה: להוסיף את הכורכום, המלח והאורז ולערבב היטב ובעדינות כדי שלא ייווצרו גושים.  
לא לסגור את הסיר, רק לערבב בעדינות.
4. אחרי כ - 20 דקות, כשהאורז רך, אך לא רך מדי, (מומלץ לטעום גרגר אחד) לסנן את האורז. יש לשים לב שלא יהפוך "לדייסה".
5. לקלף ולחתוך את תפוחי האדמה לפלחים עגולים.
6. לשמן סיר רחב ונמוך (או מחבת רחבה וגבוהה).
7. לחמם מעט את השמן ואז להניח את תפוחי האדמה בתחתית הסיר.
8. לטגן את תפוחי האדמה עד השחמה קלה, ואז להפוך עד שהם שחומים משני הצדדים.
9. להוסיף את האורז המוכן לסיר עם תפוחי האדמה.
10. במקביל - להרתיח חצי כוס שמן עם כוס מים בסיר קטן.
11. להוסיף את השמן והמים הרותחים לסיר עם האורז ותפוחי האדמה.
12. לכסות את הסיר ולהשאיר לחצי שעה על להבה נמוכה.

